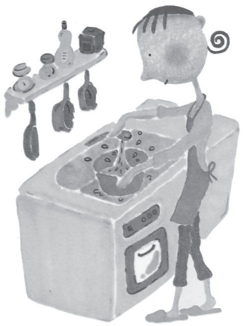
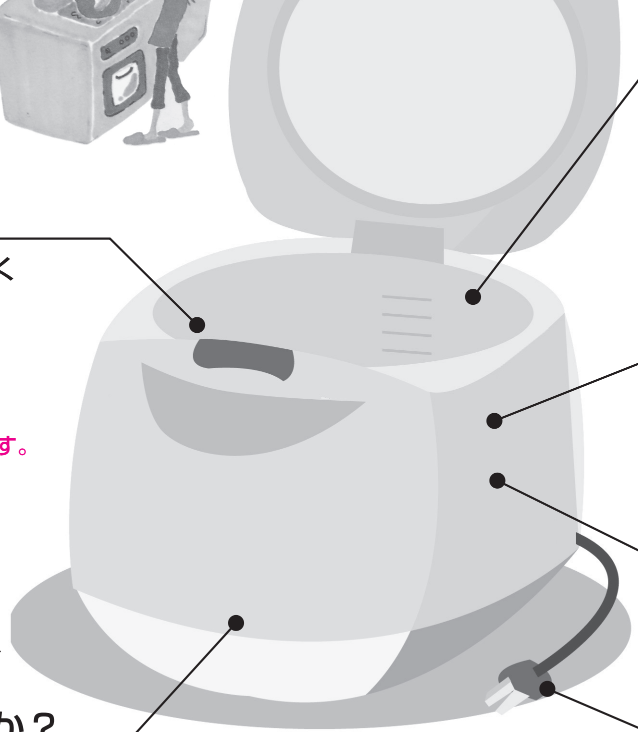
ごはんがおいしくないと感じたら、次のことをご確認ください。

ごはんが

- かたい
- やわらかい
- シンがある
- 生煮えがある
- べたつく
- におう

お米の種類(銘柄、産地など)や保存状態により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。







お米の量や水位合わせを間違えませんでしたか？

- お米は付属の計量カップで計ってください。
  「計量米びつ」では誤差が生じることがあります。
- 水位合わせは水平な場所で、水位目盛を目安に合わせてください。
  傾いた場所では水量に誤差が生じます。

お米は軽くもむように手早く洗いましたか？

- お米は水をすぐ吸収するので、手早くぬかやゴミを洗い流してください。
  ぬかの臭いが残ったまま炊き上がったり、おこげの原因となります。
- お湯でお米を洗わないでください。
  べたついたり、生煮えになることがあります。

内なべの外側、温度センサー、熱板に異物などが付いていませんか？

- 温度を正常に検知できないため、うまく炊けないことがあります。内なべや熱板を確認し、異物を取り除いてください。

内なべは変形していませんか？

- 変形している場合は、交換してください。



炊き上がり後、30分以内にほぐしましたか？

- ほぐすことで余分な水分を飛ばします。

タコ足配線・延長コードを使用していませんか？

- 消費電力容量以上のコンセントを単独で使用してください。
  電圧が下がると加熱不足になり、うまく炊けないことがあります。

炊きこみごはんがうまく炊けない







水分が多い具(きのこ・大根・貝など)を多く入れませんでしたか？

具から水分が出てくるため、べたついたり、やわらかめに炊き上がることがあります。

具の量が多くありませんか？

具の量はお米の30〜50%にしてください。
具が多すぎると、加熱不足になることがあります。

水位合わせを間違えませんでしたか？

具を入れる前に水位合わせをしてください。
水位目盛はお米の量に合わせて決めています。水加減をしてから、具を入れてください。

お米の量が多すぎませんか？

炊きこみごはんなど具を入れるものは、白米に比べ炊飯容量が少なくなります。取扱説明書の炊飯できる量をお確かめください。

調味料を入れた後、底からよくかき混ぜましたか？

調味料が沈殿すると、温度を正常に検知できないことがあります。

予約して炊きませんでしたか？

調味料が沈殿したり、具が腐敗するおそれがあります。

無洗米がうまく炊けない





お米に水を入れた後、底からかき混ぜましたか？

お米に水をなじませるために、かき混ぜてください。

お米に水を入れたとき、水がにごっていませんでしたか？

1〜2回、水を替えてすすいでください。
にごりは、でんぷん質が溶け出したもので問題ありませんが、おこげや加熱ムラの原因となることがあります。

夏場に8時間以上の予約をしませんでしたか？

8時間以内に設定するようにしてください。
夏場は水温が高くなり、腐敗のおそれがあります。